

## Crumble poire framboise



Pour 1 personne:

- 1 poire mûre
- 80g de framboises
- 15g de beurre
- 30g de sucre
- 20g de farine
- 10g de poudre d'amandes

Préchauffez le four à 180°C.

Epluchez et coupez la poire en petits cubes. Mettez-les dans un ramequin.

Lavez les framboises et posez-les par dessus la poire. Saupoudrez avec un peu de sucre. (J'avais un peu peur que ce soit trop acide avec les framboises.)

Préparez la pâte à crumble en mélangeant le beurre en petits morceaux, le sucre (20g environ) et la poudre d'amandes. Répartissez la pâte sur les fruits et mettez au four pendant 30min (en surveillant si ça colore trop vite baissez le four).